

### 3-3 PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DESPUÉS DE LA ENTREGA

#### \*3-301 Prevención de la Contaminación con las Manos (Vigente a partir del 1 de marzo de 2007)

- A. Los trabajadores de alimentos deberán lavar sus manos según se especifica en §2-402.
- B. Los trabajadores de alimentos deberán minimizar el contacto de las manos y los brazos descubiertos con los alimentos expuestos que no vengán con una presentación lista para comer.
- C. Salvo en el lavado de las frutas y los vegetales según se establece en §3-305(a) o a excepción de lo previsto en (D) de esta sección, los trabajadores de alimentos no podrán tener contacto con los alimentos listos para comer con las manos descubiertas y deberán usar utensilios apropiados, tales como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipos dispensadores.
- D. Los trabajadores de alimentos que no le expendan a una población con alta propensión (“Población con Alta Propensión” se refiere a las personas que tienen mayores posibilidades que otras personas de la población general a sufrir una toxiinfección alimentaria ya que poseen un sistema inmunológico comprometido, niños en edad preescolar, o personas mayores; y que obtienen los alimentos a través de instalaciones que ofrecen servicios de asistencia de custodia, atención médica, o de cuidado diario, tales como las guarderías infantiles y los centros de atención diurna para adultos, los centros de diálisis, hospitales u hospicios, o servicios de nutrición o sociales como, por ejemplo, los centros de atención para la tercera edad) pueden tener contacto con los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas siempre que:
  - 1. En el establecimiento de comida se sigan procedimientos por escrito, que se encuentren a la disposición del ente regulador en caso de ser solicitados, los cuales incluyan:
    - a) Una lista de las categorías de los alimentos listos para comer que se manipulen con las manos descubiertas;
    - b) Las instalaciones para el lavado de las manos que deberán tener el equipo, el mantenimiento y un fácil acceso en la cercanía del (de los) puesto(s) de trabajo donde se realice el procedimiento con las manos descubiertas de acuerdo a lo dispuesto en §5-208 B, C, D, E;
    - c) Una póliza de salud para los trabajadores que detalle en forma escrita cómo el establecimiento de comida deberá cumplir con lo dispuesto en §2-201, §2-202, §2-203, §2-204, §2-205 y §2-206, que incluya además las condiciones de salud en las que el trabajador de alimentos no se le permitirá trabajar y la aceptación de sus responsabilidades según se especifica en §2-201 y §2-202;
    - d) Un programa de capacitación para el trabajador que incluya:
      - i. Los riesgos por contacto de los alimentos listos para comer con las manos descubiertas;
      - ii. El lavado de manos adecuado según se especifica en §2-401;
      - iii. Cuándo lavar las manos de acuerdo con lo establecido en §2-402;
      - iv. Dónde lavarse las manos de acuerdo con lo establecido en §2-404;
      - v. Cómo mantener la higiene apropiada de las uñas según se especifica en §2-405 A;
      - vi. Prohibición del uso de joyas según se establece en §2-407 A; y
      - vii. Buenos hábitos de higiene en virtud de lo establecido en §2-501 y en §2-502.
  - 2. Las manos deben lavarse antes de la preparación de los alimentos y según sea necesario para prevenir la contaminación cruzada según se especifica en §2-401, §2-402, y §2-404 .

Esta regulación deberá ser cumplida por los trabajadores de alimentos durante todas las horas de trabajo en las que se prepararán los alimentos listos para comer específicos.

3. Además de los requerimientos establecidos en la sección §2-402 titulada “Cuándo Lavarse”, los trabajadores que manipulan los alimentos listos para comer con las manos descubiertas deberán aplicar dos o más de las siguientes medidas de control para proporcionar protección adicional contra los peligros asociados del contacto con manos descubiertas:
    - a) Lavarse las manos dos veces;
    - b) Cepillarse las uñas;
    - c) Usar un antiséptico para las manos después del lavado según se establece en §2-403;
    - d) Programas de incentivos que animen a los trabajadores de alimentos a no trabajar cuando tengan una enfermedad contagiosa que se pueda transmitir a través de los alimentos según se especifica en §2-201; o
    - e) Otras medidas de control aprobadas por el ente regulador.
  4. Se tomarán medidas correctivas de manera inmediata cuando no se cumpla con los incisos D (1) - (3) de esta sección.
- E. Si un establecimiento de comida no cumpliera con los requisitos enumerados en los incisos D (1) - (4) y si se impone alguna sanción civil en concordancia con los Estatutos Revisados de Colorado (Colorado Revised Statutes, C.R.S.), §25-41611, como consecuencia de este incumplimiento, el ente regulador podrá revocarle al establecimiento de comida su permiso de los trabajadores para manipular los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas.
- F. Si el establecimiento descontinuara de manera voluntaria su permiso para manipular los alimentos listos para comer con las manos descubiertas o fuere revocado según lo provisto en el inciso E, el establecimiento de comida no podrá reanudar el contacto de los alimentos listos para comer con las manos descubiertas sin la previa autorización por escrito del ente regulador.